

Croquettes de poulet (purée)

50 portions régulières

50 portions purées

Source de la recette

Centre de santé et de services sociaux de Laval - Hôpital Cité-de-la-Santé

Précision ou commentaire de l'établissement

Description de la portion et du service

125 ml pour la purée
120 g pour une portion de croquette

Rendement de la recette

9.26 kg (6 kg en croquettes et 3.26 kg pour mettre en purée)

Équipements de préparation

Cuillère no 8, « Stephan »

Récipients de cuisson

Équipement de cuisson

Autoclave, plaque

Équipements de service

Valeur nutritive par portion 125 ml

Calories	184	Sodium (mg)	287
Protéines (g)	15	Lipides (g)	8
Glucides (g)	12.5	Gras saturés (g)	1.5
Sucres (g)	3.5	Fibres (g)	0.5

Valeur nutritive par portion 120 g

Calories	176	Sodium (mg)	293
Protéines (g)	13.5	Lipides (g)	6.5
Glucides (g)	15.5	Gras saturés (g)	1.5
Sucres (g)	nd	Fibres (g)	1

Québec 



Croquettes de poulet (purée)

50 portions régulières

50 portions purées

Rendement de la recette

9.26 kg (6 kg en croquettes et 3.26 kg pour mettre en purée)

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
19 g	Ail en poudre	<ol style="list-style-type: none"> 1. Peser les ingrédients. Peser la chapelure à part. 2. Hacher les cubes de poulet. 3. Faire la purée de pommes de terre : Cuire les pommes de terre à l'autoclave pendant 1 h. Mélanger les pommes de terre cuites. Ajouter le sel et le poivre. Ajouter l'huile, la poudre de lait et l'eau. Bien mélanger. Saupoudrer la poudre de pommes de terre instantanée dans tout le mélange et bien incorporer afin qu'il n'y ait pas de traces de poudre. 4. Mélanger tous les ingrédients : poulet haché, pommes de terre purée, œufs, ail, sel, poivre et le jus de citron. 5. Façonner en croquettes avec la cuillère no. 8 (4 on.). 6. Passer les croquettes dans la chapelure. 7. Cuire dans l'huile sur la plaque. Réserver 3.26 kg pour mettre en purée. 8. Préparer la purée : Préparer la sauce blanche (recette page suivante). Mettre les croquettes, le poulet haché et la sauce blanche au « Stephan » pendant 4 cycles.
23 g	Sel fin iodé	
13 g	Poivre blanc pur, moulu	
16 g	Jus de citron jus reconstitué	
910 ml	Œufs entiers liquides	
4.63 kg	Poulet cuit en cubes, hachés	
187 g	Chapelure de pain	
6.38 kg	Pommes de terre purée (recette plus bas)	
67 g	Huile de canola	
Pommes de terre purée (6.38 kg) :		
3 g	Poivre blanc pur, moulu	
24 g	Sel fin iodé	
67 g	Huile de canola	
656 g	Poudre de pommes de terre instantanée	
311 g	Poudre de lait écrémé	
2.95 L	Eau	
3.15 kg	Pommes de terre pelées, fraîches	
Purée (6.25 L) :		
3.26 kg	Croquettes de poulet	
1.09 kg	Poulet haché	
2.83 L	Sauce blanche réduite en sodium ou maison (recette pour 10 L page suivante)	



Croquettes de poulet (purée)

50 portions régulières

50 portions purées

Rendement de la recette

10 L de sauce blanche

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
Sauce blanche (10 L) :		
560 ml	Huile de canola	<ol style="list-style-type: none">1. Peser tous les ingrédients.2. Mettre l'huile dans le chaudron vapeur, ajouter la farine.3. Incorporer graduellement l'eau froide et la poudre de lait au roux.4. Assaisonner avec le sel et le poivre.5. Faire mijoter la sauce 30 à 40 minutes.
650 g	Farine tout usage	
1.1 kg	Poudre de lait écrémé	
57.5 kg	Sel fin	
4.6 g	Poivre blanc moulu	

